

УДК 637.6

**О. Лясота, О. Базар**

(Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя)

## **ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ПРОЦЕСУ ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ**

Один з пріоритетних напрямків розвитку агропромислового комплексу держави є забезпечення населення України високоякісною м'ясною продукцією в достатній кількості і за доступними цінами. Виробництво сировини, яку використовують для приготування фаршевої м'ясної продукції скорочується, ціни на неї зростають, попит на дорогу м'ясну продукцію знижується, що приводить до погіршення економічних показників діяльності м'ясопереробної промисловості. М'ясопереробні підприємства шукають нові шляхи вирішення цієї проблеми.

Під час технологічної переробки м'ясної сировини операції подрібнення займають більше 70% виробничого часу. Тому для сучасних м'ясопереробних підприємств актуальною залишається задача подальшого удосконалення процесу різання сировини у м'ясоподрібнювальних машинах. Адже якість фаршу залежить не лише від якості вихідної сировини, але й від ступеня його подрібнення і вологомісткості, які визначаються конструктивними і технологічними параметрами м'ясоподрібнювальних машин, кінематикою і динамікою процесу і особливо геометричними параметрами ножів, їх трансформацією в процесі різання.

Отже якість обладнання є одним з найважливіших показників роботи підприємства м'ясної промисловості. Як відзначалося вище головним чинником, що забезпечує якість фаршевих м'ясних виробів є процес подрібнення, тому для вдосконалення процесу подрібнення встановлено наступні основні показники якості та визначено параметри, які впливають на процес подрібнення, що дозволить варіювати процесом подрібнення сировини для отримання м'ясного фаршу із заданими властивостями.

Встановлено, що основними параметрами процесу подрібнення, які можна вимірювати та представляти в числовій формі є:

- показники сировини до подрібнення, що характеризують фізико-хімічні, та санітарно-гігієнічні властивості сировини;
- показники подрібнювального обладнання характеристика камери, різальних органів шнеку та електроприводу, кожен з яких має у своєму складі ряд показників, які суттєво впливають на подрібнення і якість отриманої сировини;
- показники самого процесу подрібнення: швидкість подачі сировини, швидкість пересування сировини, тиск у зоні різання. Процес подрібнення формує структурно-механічні властивості сировини після подрібнення а саме граничну напругу зсуву, ефективну в'язкість, адгезію, консистенцію, щільність сировини, розмір часточок подрібненого фаршу, та вихід сировини після подрібнення;
- показники сировини після подрібнення, що характеризують структурно-механічні, технологічні та санітарно-гігієнічні властивості сировини.

Шляхи забезпечення цих показників та їх параметрів полягають в удосконаленні технології подрібнення сировини з використанням сучасного обладнання, застосуванні різних видів ножів для подрібнення м'яса з підвищеним умістом з'єднувальної тканини.